令和7年度5月分 加工食品等 アレルギー食材表

グループ⇒ A:小学校、西部幼稚園、羽島中学校、桑原学園、特別支援学校 B:A以外の中学校

NO.1 ※裏面につづく

表示について: 材料(○)と調味料(●)の区別をして表示しています。

日	グループ	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	椎茸	筍	ごま	果実	海藻	その他		
			日本酒																						特記事項なし		
			本みりん																						特記事項なし		
			赤ワイン・白ワイン																				○		ブドウ		
			濃口しょうゆ・淡口しょうゆ 白しょうゆ			○														○							
			赤みそ・白みそ																	○							
			豆みそ																	○					大麦		
			ミックスみそ																	○					大麦		
			穀物酢																						特記事項なし		
			大豆白絞油																	○							
			ごま油																				○				
			ウスターソース																				○		トマト		
			焼きそばソース			●														●			○		トマト		
			鶏がらスープ																								
			バター		○																						
			トマトケチャップ																					○	トマト		
			和風だし																		○			○	カツオ、マグロ、昆布		
			洋風だし													○							○●	●	トマト、●ぶどう、●寒天		
			中華だし													○							○	○	トマト、ごま油、●ホッケ、●スケトウダラ、●カツオ		
			だし粉パック										○												カツオ、イワシ、マグロ、ムロアジ、ソウダカツオ		
			カレー粉																				○		陳皮(みかんの皮)		
			油揚げ																								
			豆腐																								
			大豆たんぱく・大豆ミンチ																								
			こんにやく																						○	海藻粉末(カジメ、アラメ、ひじき)	
			しらたき																							特記事項なし	
			昆布(糸・細切り・角切り)							※4	※4														○	昆布	
			ひじき							※4	※4															○	ひじき、カジメ
			わかめ							※4	※4															○	わかめ
			ソフト麺			○																					
			一食うどん・うどん			○																					
			一食用ラーメン・中華麺			○																					
			焼きそば麺			○																					
			備蓄食材																					○		トマト、陳皮(みかんの皮)	
			救給カレー																							●	ホッケ、スケトウダラ、アゴ、アジ、●カツオ、●昆布
			救給ゴロゴロ野菜の煮物																								
1		たまねぎのみそ汁	ミニ厚揚げ																								
			煮干し粉							※3	※3																カタクチ煮干し、ヒラゴ煮干し
		抹茶きなこ豆	きなこ																								
2		山菜うどんの汁	山菜水煮																								わらび、ぜんまい、えのき茸
			かまぼこ(かぶと)																								タラ、かぼちゃ
		柏餅	柏餅																	●							小豆
7		ごぼうサラダ	香りごまドレッシング・ランチ																				○			いりごま、ねりごま、ごま油	
	幼・小学	ヨーグルト	ヨーグルト50g		○																				○	寒天	
	中学・高校	ヨーグルト	ヨーグルトFe70g		○																				○	寒天	
8		焼きぎょうざ	ぎょうざ			○●																				○	ごま油
		チンジャオニューロースー	オイスターソース												○											○	カキ、昆布
9		ミートソース	デミグラスソース			○																				○	トマト
		えびフリッター	えびフリッター			○				○																	
		カラフルポテト	フランクフルト													○											
12	A	ウインナー	ウインナー																								
	B	ポテトグラタン	ベーコン																								
			パン粉			○																					
			ホワイトソース		○	○																					
			シュレッドチーズ		○																						
		彩サラダ	かんきつドレッシング・ランチ																					○	○	みかん、昆布、梅、ゆず、●ホッケ、●タラ	
13		つみれ汁	つみれ																								イワシ

※調味料などよく使われている食品です。必ずご確認ください。

* 備蓄食材は、急遽、使用する場合があります。必ず、確認しておいてください。

令和7年度5月分 加工食品等 アレルギー食材表

グループ⇒ A:小学校、西部幼稚園、羽島中学校、桑原学園、特別支援学校

B:A以外の中学校

NO.2

日	グループ	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	椎茸	筍	ごま	果実	海藻	その他					
14		春雨スープ	肉団子			○●										○		○	○●											
			緑豆春雨																	○●							緑豆、えんどう豆			
			かに玉	かに玉	○		○●					○				●				○●	○	○	○	●			ごま油、●カキ、●りんご			
15		八宝菜	あさり								※3				○											アサリ				
			厚揚げの肉みそかけ	厚揚げ																○										
			五目うどんの汁	かまぼこ																								タラ		
16		青菜の大豆あえ	ひきわり大豆																○											
		19	A	ポテトグラタン	ベーコン												○													
					パン粉			○														○								
	ホワイソース					○	○													○										
19	B	ウインナー	ウインナー													○														
			温野菜	イタリアンドレッシング・ランチ																○								トマト		
			中学・高校	豆乳のレモンムース	豆乳のレモンムース												○			○									レモン	
20		きびなごのから揚げ	きびなごの磯部揚げ	魚卵															○							○	キビナゴ、青のり			
		21		キャロットピラフ	ベーコン												○													
					ポークビーンズ	ハヤシルウ			○●									○			●									トマト
	ブルーベリーゼリー			ブルーベリーゼリー			○												○										ブルーベリー	
22		キャベツのみそ汁	ミニ厚揚げ																○											
			あじフライ	あじフライ			○													○									アジ	
			しそかつおふりかけ	しそかつおふりかけ			●				※3・4	※3・4								○●			○		○※4			ごま、かつお削り節、いわし削り節、昆布エキス、黒のり		
23		スタミナラーメン	しょうゆラーメンスープ			●										○		○	○●	○						○	カツオ、昆布			
			なると																									○	タラ、トマト	
			メンマ			●																○								
23		ポークシューマイ	ポークシューマイ			○●									○				●											
			とり肉と野菜のみそ炒め	豆板醤			●													●										特記事項なし
			一ロチーズ	一ロチーズ		○														●			○						ごま油、大麦	
26		チャウダー	あさり								※3				○													アサリ		
			焼きミートボール	肉団子			○●										○			●										
			いんげんのソテー	ベーコン													○													
27		わかめのすまし汁	糸かまぼこ																									タラ		
			かれいのから揚げ	かれいの立田揚げ			●													●									カレイ	
			シーフードカレー	あさり								※3				○													アサリ	
28			カレールウ(パーモント)		○	○●										○			○●				○	○			バナナ、リンゴ、トマト、昆布、陳皮(みかんの皮)			
			カレールウ(ディナー)		○	○											○		○					○				バナナ、乳糖、陳皮(みかんの皮)、●りんご		
			調理用ヨーグルト		○																									
29		ちりめんじゃこ							※3	※3	※3		※3															イワシ類の稚魚		
			フルーツあえ	サイダーゼリー																					○				レモン果汁	
			実だくさんみそ汁	煮干し粉						※3	※3																		カタクチ煮干し、ヒラゴ煮干し	
30			揚げ野菜はんぺん	野菜はんぺん															○					○			タラ、寒天、魚介エキス(サバ)			
			ひじきの煮物	ミニ厚揚げ																○										
			あんかけソース	かまぼこ																										タラ

※1:パンには、小麦、脱脂粉乳が使われています。
 ※2:油には大豆や米が使われています。
 ※3:魚介類またはその製品については、同じ海に生息している「エビ」「かに」等を捕食又は共生している場合があります。
 ※4:海藻類は、「エビ」「かに」等の生息している海域で採取されています。
 ※5:給食センターでは揚げ物をする場合、揚げ油は複数回使用します。毎回、天かすなどはこしていますがえび、小麦粉などアレルギー食品を使用した油を使うこともあります。
 ※6:給食センターでは毎日洗浄していますが卵、牛乳などアレルギー食品を使用した同一の釜、鉄板、調理器具などを使用しています。
 ※7:サラダのドレッシング、マヨネーズ類は、給食の時間に教室でかけています。